

Seehof, Morstein Alte Reben, Riesling trocken

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Seehof - Rheinhessen
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRH051013

Der SIEGER in Norwegen VOR absoluten TOP-Großen-Gewächsen aus Rheinhessen! Und der SIEGER der großen VINUM-Verkostung! Ein Urschrei der Mineralität! „Grand-Cru-Lagen (wie der Morstein) sind die erogenen Zone der Erde, ein Zusammentreffen von Nervenenden, die bei der Berührung mit Sonnenlicht kribbeln,“ (Terry Theise). Der Westhofener Morstein ist eine reine Südlage, die besten Parzellen dieser rheinhessischen Renommierlage verleihen ihren Weinen wegen des sehr hohen Anteils an verwittertem Kalkstein im Untergrund eine einzigartige salzig-mineralische Struktur. So wie bei Florians Meisterwerk, das schon so viele wesentlich teurere Große Gewächse mühelos an die Wand gespielt hat! Nicht nur brandaktuell in Norwegen, sondern auch bereits in VINUM. Sie erinnern sich?! Wenn nicht, Sie müssen nicht zurückblättern. Die Geschichte ist so schön, wir erzählen Sie Ihnen gerne nochmals. VINUM wollte es genau wissen: Rudolf Knoll, ein Urgestein des deutschen Weinjournalismus und intimer Kenner der Szene, testete die großen Weine Deutschlands. Da Pinard de Picard gebeten worden war, als führender Versender großer deutscher Weine ausgewählte Spitzengewächse zur repräsentativen VINUM-Probe einzusenden, hatten wir einen qualitativen Überflieger und absoluten Geheimtipp aus dem Morstein angestellt. Wieso Geheimtipp aus dem legendären, weltweit berühmten Morstein, um den sich Weinliebhaber aus aller Welt und die höchst dekorierten Spitzenrestaurants verzweifelt (und zumeist vergeblich) bemühen? Nun, Florian Fauth, unsere Deutschland-Entdeckung 2008, gehört nicht dem VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) an und darf so seinen Fabel-Riesling aus dem legendären Westhofener Morstein nicht als Großes Gewächs vermarkten. Was dessen Bekanntheitsgrad natürlich einschränkt, da er auf den berühmten Großen-Gewächs-Proben (die ausschließlich VDP-Betrieben vorbehalten sind) nicht präsentiert werden kann. Und das, obwohl dieser Referenzriesling für feinste Frucht und abgrundtiefe Mineralität qualitativ die allermeisten Großen Gewächse Deutschlands locker hinter sich lässt! Daher schickten wir auch, zutiefst überzeugt von der singulären Klasse dieses Rieslings, Fauths Paradedepferd ins VINUM-Rennen,



neugierig, wie er sich denn im Umfeld der besten deutschen Weine schlagen würde. Das Resultat: Klaus-Peter Keller gewann die Verkostung, im direkten Verfolgerfeld, ihm hautnah auf den Fersen, unser ebenso sympathischer wie „hochtalentierter“ (VINUM) Florian Fauth mit seinem genialen Morstein, der im übrigen derart unverschämt preis„wert“ daherkommt, dass VINUM ihn zum „Top-Tipp der Verkostung“ kürte! Und 2013? Eine zauberhafte Morstein-Welt! Riskant spät gelesen am 30. Oktober an einem traumhaften Sonnentag. Und alles gewonnen! Mit diesem Monument aus den Alten Reben greift Florian die absolute Weltspitze an! Komplexe Frucht trifft auf eine irre Mineralität, Aromen von weißen Trüffeln treffen auf eine fabelhaft frische Kräuterwürze. Welch faszinierend feiner, finessenreicher, dabei gleichzeitig ungemein kraftvoller wie komplexer Garde-Riesling, dessen prickelnde, ungemein zupackende, expressive, tabakige Mineralität vom Klang der Mineralien aus den Tiefen des Bodens erzählt, die der Lage „Morstein“ ihr einzigartiges, unverwechselbares Profil verleihen und im Glase zu einem gewaltigen vielstimmigen Chor mit einer faszinierenden Tiefe und Mächtigkeit anschwellen. Eine sehr geringe Erntemenge von nur 30hl/ha (heftige Winde sorgten Ende Oktober 2013 für einen Verdunstungseffekt in den lockerbeerigen kleinen Träubchen, zu einem Zeitpunkt, als nur noch qualitätsversessene Spitzenwinzer wie beispielsweise Klaus Peter Keller oder Tim Fröhlich und eben Florian Fauth bis zum Schluss um jede Stunde Sonnenschein pokerten) ergab diesen majestätischen Stoff in nobler Grand-Cru-Qualität! Eine vinologische Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Terroir. Morstein pur und ungeschminkt! Ein Heimatwein mit Seele! Eine Hymne an die Mineralität und Komplexität großer trockener Weißweine! Stellen Sie diesen grandiosen Riesling mal in eine Blindprobe mit den gehypten Weinen der Welt. Ihre Freunde werden staunen und vinologische Weltbilder angesichts der Montrachet-ähnlichen Kraft, Fülle und

Trinkempfehlung: Potential bis 2025+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55